



คุณย่าชั้น จันทรศิริ



คุณพรพรรณ อันวัทนา



คุณพรพรรณ อันวัทนา
รุ่นที่ ๕



เด็กหญิงกานทิยากร อันวัทนา
เด็กหญิงณิชาพรพรรณ อันวัทนา
รุ่นที่ ๕



กลุ่มอาชีพวิสาหกิจชุมชนเอกลักษณ์ขนมไทยโบราณ
ที่อยู่ 194/1 หมู่ที่ 3 ต.ไผ่จำศีล
อ.วิเศษชัยชาญ จ.อ่างทอง
โทร. 035-631688
085-1945893



บันทึกภูมิปัญญาท้องถิ่น

ปี พ.ศ. ๒๕๖๐

ชื่อภูมิปัญญา

เอกลักษณ์ขนมไทยโบราณ

“ขนมดอกลำเจียก”

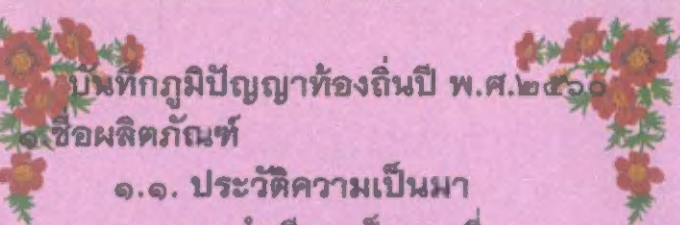
และ

ขนมมงคล ๙ อย่าง



01/08/2011



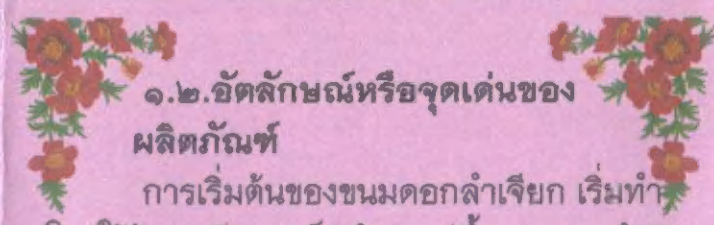
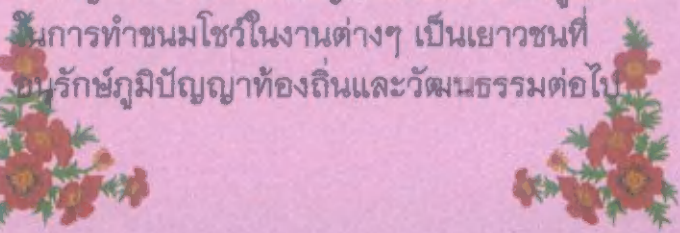


**บันทึกภูมิปัญญาท้องถิ่นปี พ.ศ.๒๕๖๐
ผลิตภัณฑ์**

๑.๑. ประวัติความเป็นมา
ขนมดอกลำเจียก เป็นขนมที่ทำ
รับประทานได้ยากมากเพราะต้องใช้ข้าวเหนียว
เมล็ดนำมาแช่น้ำ ๓ ชม. นำมาผึ่งแดดให้แห้ง
แล้วใส่ครกตำจนข้าวฟูแล้วนำมาร่อน จนเป็น
แป้ง และเป็นขนมที่ไม่เป็นที่นิยมทำกัน เพราะ
เป็นขนมที่ทำยากมาก

ภูมิปัญญาชาวบ้านของบรรพบุรุษ
บรรพบุรุษให้ไว้เป็นสมบัติอันทรงคุณค่า
แก่ลูกหลานและคนรุ่นหลัง

- ๑.คุณย่าชั้น จันทร์ศรี เป็นคนทำคนแรกโดยทำ
กินกันในบ้าน
- ๒.คุณทวดพริ้ง พูลพิพัฒน์ ทำขายในงานบุญ
ตามบ้าน
- ๓.คุณยายจ๋ารัส พูลพิพัฒน์ ทำขายส่งในตลาด
ร้อยละ ๘ บาท - ๒๕ บาท
- ๔.คุณแม่สนธิ ผดุงใจ ทำขายเองในตลาดศาล
เจ้าโรงทอง โดยที่นำไปขายไป เป็นเจ้าแรกของ
ตลาดที่มีการทำโชร
- ๕.พรพรรณ อัมวัฒน์ สืบทอดต่อจนถึง
ปัจจุบันและได้มีการฝึกรุ่นลูกและรุ่นหลานให้สืบ
ต่อไปอีกเป็นรุ่นต่อไป
- ๖.ด.ญ. พ้าประทาน ด.ญ.เหมือนฝัน เป็นผู้สืบทอด
ในการทำขนมโชรในงานต่างๆ เป็นเยาวชนที่
อนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นและวัฒนธรรมต่อไป

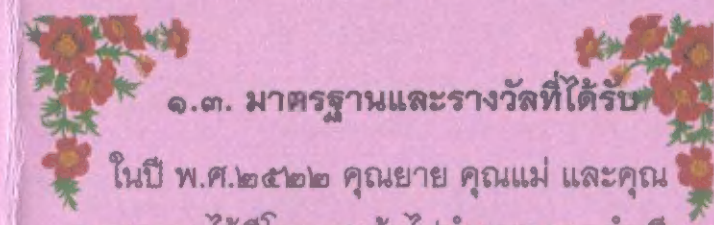


**๑.๒. อัตลักษณ์หรือจุดเด่นของ
ผลิตภัณฑ์**

การเริ่มต้นของขนมดอกลำเจียก เริ่มทำ
โดยใช้ข้าวเหนียวเมล็ดนำมาแช่น้ำ ๓ ชม. นำมา
ผึ่งแดดให้แห้งแล้วใส่ครกตำจนข้าวฟูแล้วนำมา
ร่อน จนเป็นแป้งและนำมาห่อกับไส้มะพร้าว
ปัจจุบันขนมลำเจียกเป็นที่นิยมโดยปรับปรุงเรื่อง
สีที่ทำจากธรรมชาติ กลิ่นใช้เทียนอบ ใช้กลิ่น
ดอกไม้หอม ตัวแป้งจะนิ่มซึ่งปัจจุบันถือเป็นขนม
ขึ้นชื่อของจังหวัดอ่างทอง หากใครมาอ่างทอง
แล้วไม่ได้มาชิมขนมลำเจียก เรียกได้ว่ามาไม่ถึง
อ่างทองกันเลยทีเดียว

ขนมดอกลำเจียกเป็นขนมในรัชกาลที่ ๒
ดังจะเห็นได้จากบทกวีชมเครื่องคาวหวาน ซึ่ง
เป็นบทพระราชนิพนธ์ในรัชกาลที่ ๒ ดังนี้

ขนมดอกลำเจียก
ลำเจียกชื่อขนม นิกโฉมฉมหอมชวยไชย
ไกลกลิ่นดินแดโดย ไหโยให้หาบุหงางาม
พระราชนิพนธ์ของรัชกาลที่ ๒



๑.๓. มาตรฐานและรางวัลที่ได้รับ

ในปี พ.ศ.๒๕๖๒ คุณยาย คุณแม่ และคุณ
พรพรรณ ได้มีโอกาส เข้าไปทำขนมดอกลำเจียก
ในพระราชวังบางปะอินและได้รับโล่
พระราชทานจากพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว
ให้เป็นที่ระลึกในการเฉลิมพระชนมพรรษา วันที่
๕ ธันวาคม ๒๕๖๒ ถือว่าเป็นเกียรติแก่วงศ์ตระกูล
เป็นอย่างสูง



ได้รับคัดสรรคดี ผลิตภัณฑ์ พ.ศ.๒๕๕๙
ไอทีอป ๕ ดาว